

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Buffet Refrigerado Ventilado, 4x GN 1/1, 1494mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0135.392.117A	<b>Modelo:</b>	ES-BLUE PLUS 4W
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1494 x 760 x 1288 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	ES-BLUE PLUS 4W

### Descricao Resumida

Buffet refrigerado ventilado com capacidade para 4x GN 1/1, design elegante e profundidade de cuba ajustável para a exposição ideal de alimentos e bebidas.

## Descricao Completa

### Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento de exposição refrigerada combina funcionalidade e estética. A sua estrutura robusta em aço cromado, combinada com o design em madeira e topo de vidro com iluminação LED, assegura uma apresentação impecável dos alimentos. A mobilidade é garantida pelas rodas, facilitando o posicionamento em qualquer ambiente de self-service. Este balcão refrigerado permite a manutenção ideal da temperatura para uma vasta gama de produtos, com profundidade da cuba ajustável para acomodar diversos recipientes Gastronorm.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de refrigeração ventilada é indispensável em qualquer tipo de negócio de hotelaria que procure uma solução elegante e eficiente para a exposição de saladas, sobremesas, bebidas ou outros alimentos frios. A versatilidade do seu design e a capacidade de adaptação a diferentes gamas de temperatura fazem dele uma peça chave em buffets, bancadas de pequeno-almoço e áreas de self-service, onde a qualidade e a apresentação dos produtos são cruciais para a satisfação do cliente. É uma escolha excelente para otimizar as operações diárias e elevar a experiência gastronómica.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LCA):</b>	1494x760x1288 mm
<b>Potência:</b>	0.494 kW
<b>Alimentação elétrica:</b>	230V/1/50-60 Hz
<b>Capacidade da cuba:</b>	4x GN 1/1
<b>Profundidade interna da cuba:</b>	24 – 200 mm
<b>Temperatura:</b>	+4 / +8 °C

<b>Refrigerante:</b>	R-290
<b>Estrutura:</b>	Aço cromado sobre rodas
<b>Revestimento:</b>	Madeira (cor Wengue, outras sob pedido)
<b>Iluminação:</b>	LED
<b>Controlos:</b>	Painel digital

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade deste buffet refrigerado?**

Este buffet possui uma capacidade para 4 recipientes Gastronorm GN 1/1, ideal para a exposição de uma variedade de alimentos em ambientes de self-service de média dimensão.

### **É possível ajustar a profundidade da cuba?**

Sim, a profundidade interna da cuba é ajustável, variando de 24 mm a 200 mm. Esta característica permite-lhe adaptar o buffet para diferentes tipos de garrafas e recipientes, maximizando a versatilidade de exposição.

### **Quais as opções de cor para o revestimento em madeira?**

De série, o buffet é fornecido na cor Wengue. No entanto, está disponível em castanho claro ou outras cores RAL sob pedido, permitindo uma total personalização para o seu espaço.

### **A iluminação é eficiente?**

Sim, o topo de vidro está equipado com iluminação LED, garantindo uma visibilidade excelente dos produtos expostos. A eficiência energética dos LEDs contribui para a redução dos custos operacionais.

### **Como se realiza a manutenção e limpeza do compartimento do evaporador?**

O compartimento do evaporador foi concebido para fácil inspeção, e o filtro é extraível, facilitando a limpeza regular. Isto assegura uma higiene rigorosa e a longevidade do equipamento, crucial para qualquer estabelecimento alimentar.